PEABODY

Manual del usuario

Fábrica de pan
PE-PP138



LA IMAGEN ES SOLO A MODO ILUSTRATIVO.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES. POR FAVOR LEA DETALLADAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE CONECTAR Y OPERAR ESTE EQUIPO. CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS REFERENCIAS. RECUERDE QUE UN MAL USO DE SU APARATO PUEDE ANULAR LA GARANTIA.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD
Este aparato cumple con elevados estándares de seguridad. Sin embargo, hay que respetar algunas instrucciones para evitar los riesgos de heridas.

PELIGRO: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O DE CHOQUE ELÉCTRICO, NO EXPONGA ESTE APARATO A LA LLUVIA O A LA HUMEDAD.

Instrucciones de Seguridad

1. Lea todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar el aparato.
2. Antes del uso, verifique que el voltaje del enchufe de pared corresponde a la indicada en el aparato.
3. NO opere ningún aparato que tenga el cable o enchufe dañado. En caso de que el producto no funcione de manera correcta, devuelva el producto a la fábrica o agente de venta, para su examinación y reparación.
4. No toque superficies calientes. Utilice protección.
5. Evite salpicaduras o derrames de líquidos sobre el aparato. NO sumergir el cable o enchufe en líquidos.
6. Desenchufe el producto antes de limpiarlo.
7. Mantenga el cable y enchufe alejado de superficies calientes.
8. El uso de accesorios provenientes de diferentes fabricas, no es recomendado, ya que puede causar daños.
9. La supervisión cercana es necesaria cuando el producto está siendo utilizada por niños o personas con discapacidad.
10. No ubique el producto cerca de superficies calientes (hornallas encendidas, hornos, etc)
11.NO mueva ninguna perilla mientras el producto se encuentra en funcionamiento.
12. Nunca encienda el aparato sin los ingredientes llenados correctamente en el compartimiento.
13. No batir la caja de pan en la tapa o el borde para quitar la cacerola, esto puede dañar la caja del pan.
14. No introduzca hojas de metal u otros materiales, mientras la fabrica de pan se encuentra en funcionamiento, esto puede causar fuego o cortocircuitos.
15. Nunca cubra el aparato con toallas o cualquier otro material, el vapor y calor deben salir libremente. La retención de calor puede ocasionar fuego y entrar en contacto con el material combustible.
16. No utilice el aparato en espacios abiertos.
17. Nunca permita que el aparato sea utilizado sea utilizado por niños o personas con discapacidades

RECOMENDACIONES IMPORTANTES

1- Coloque el aparato en posición horizontal. Nunca coloque un objeto pesado encima de éste.
2- No utilice este aparato cerca de fuentes de agua. Por ejemplo, cerca de una bañera, un lavatorio, un sitio húmedo, una piscina o lugar similar.
3- No coloque el aparato sobre un soporte fijo, o con ruedas, inestable, trípode, repisa o mesa de donde pudiera caer. Podría provocar lesiones corporales y dañarse seriamente el aparato. Para instalar el aparato respete cuidadosamente las instrucciones del fabricante y utilice únicamente accesorios recomendados por el mismo.
4- Se han previsto ranuras y orificios de ventilación sobre la cubierta para asegurar el correcto funcionamiento del aparato y protegerlo del sobrecalentamiento. Nunca obstruya ni recubra estos orificios.
5- El aparato debe ser instalado lejos de fuentes de calor tales como radiadores, entradas de calefacción, estufas u otros aparatos que generen calor. Además, es conveniente no colocar sobre el aparato o cerca de éste fuentes de llamas descubiertas tales como velas encendidas.
6- Coloque el cable de alimentación de tal manera que no pueda ser pisado ni aplastado por objetos colocados sobre el mismo. Este cable es particularmente vulnerable a nivel de su ficha de alimentación, de la toma de alimentación y del punto de salida del aparato. No deje el cable de alimentación colgando sobre el borde de una mesa o una mesada ni permita que entre en contacto con superficies calientes.
7- Nunca introduzca objetos en el interior del aparato por sus orificios de ventilación. Usted corre el riesgo de entrar en contacto con un punto con tensión peligrosa o de provocar un cortocircuito en un componente, con el consiguiente riesgo de electrocución o incendio.
8- Nunca intente reparar el aparato usted mismo. La apertura o desmontaje de las cubiertas pueden exponerlo a un voltaje peligroso, entre otros riesgos. Las reparaciones deberán ser efectuadas únicamente por técnicos calificados.
9- Si es necesario reemplazar piezas, asegúrese de que el técnico responsable de la reparación utilice exclusivamente piezas de recambio especificadas por el fabricante o que presenten características idénticas a las piezas originales. Todo reemplazo realizado con piezas no autorizadas puede provocar un riesgo de incendio o de electrocución, entre otros peligros.
10- Cuando termine cualquier intervención o reparación en el aparato, pídale al técnico que efectúe controles de seguridad para determinar si el aparato está en perfecto estado de funcionamiento.
11- El aparato no debe ser operado por medio de un timer externo o un sistema de control remoto.
12- Esta panificadora puede trabajar con un máximo de 900g de harina y levadura. No agregue más que estas cantidades en el recipiente para tal fin.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte la máquina del toma corriente y deje enfriar por completo antes de limpiar.
1. Molde. Retírelo al girarlo en sentido antihorario y al tirar de la manija. Limpie la parte exterior e interior con paños húmedos. Para proteger la capa antiadherente, no utilice agentes filosos/abrasivos. Antes de volver a instalar, el molde debe estar completamente seco.
Nota: Para insertar el molde, gírelo en sentido horario hasta que se encuentre en la posición correcta. Si no puede ser insertado, ajústelo hasta que esté en la posición correcta y presione hacia abajo.
2. Cuchillas para amasar. Si resulta difícil retirarlas del pan, utilice el gancho. En cuanto a la limpieza, utilice un paño de algodón húmedo. Tanto el molde como las cuchillas son componentes seguros para el lavavajillas.
3. Carcasa. Limpie suavemente la parte exterior con un paño húmedo. Para proteger el pulido de la superficie, no utilice limpiadores abrasivos. Jamás sumerja la carcasa en agua.
Nota: Se sugiere no desmontar la tapa para la limpieza.
4. Antes de guardar el aparato, asegúrese de que se haya enfriado y de que esté completamente limpio, seco y que la tapa está cerrada.

NUNCA TRATE DE AJUSTAR O REPARAR EL EQUIPO USTED MISMO.
RECUERDE QUE SI EL PRODUCTO SE ENCUENTRA DENTRO DEL PLAZO DE GARANTIA DEBE CONTACTARSE CON EL SERVICIO TÉCNICO MAS CERCANO A SU DOMICILIO. EN CASO DE SER REPARADO POR PERSONAL NO AUTORIZADO SE PERDERA LA VIGENCIA DE LA GARANTÍA.

CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES!

CONOZCA SU FABRICA DE PAN

Tapa

Ventana de visualización

Panel de control

Compartimiento

Carcasa

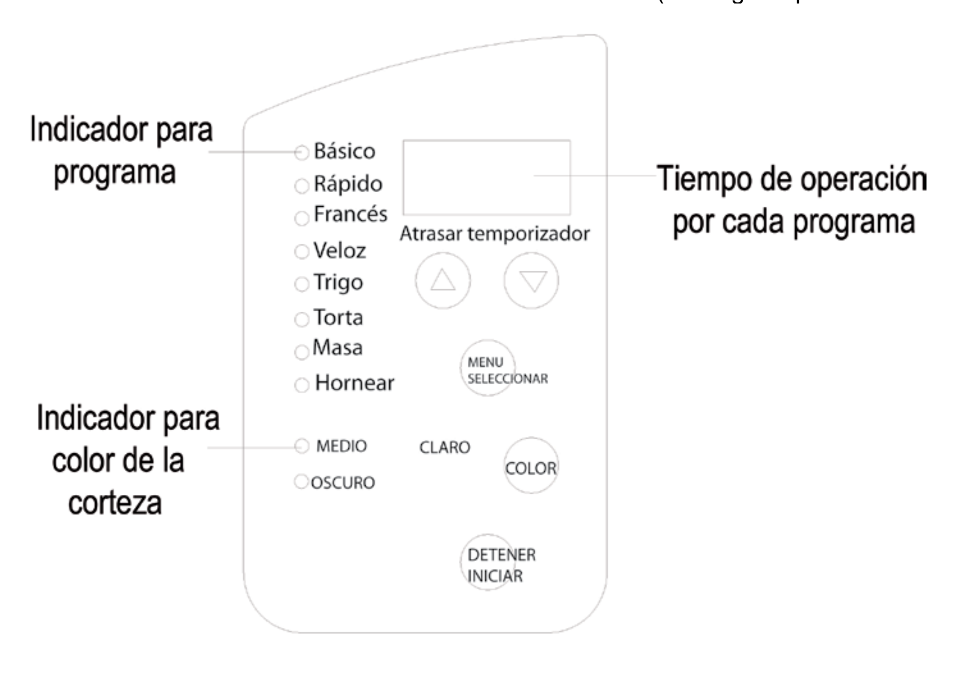
Taza de medición

Cuchara de medición

Gancho

Cuchilla para amasar

INSTRUCCIONES DEL PANEL DE CONTROL. (La serigrafía puede cambiar sin aviso previo).



LUEGO DEL ENCENDIDO

Tan pronto como la máquina panificadora está conectada al toma corriente, se escucha un “beep” y “3:00” aparecerá en la pantalla. El indicador de BÁSICO se iluminará (este es el programa predeterminado). El color de corteza predeterminado es INTERMEDIO. El tamaño de la rodaja es solamente de 900gr.

DETENER/INICIAR

Para iniciar/detener la opción de horneado elegida.
Para empezar un programa, presione el botón “DETENER/INICIAR” una vez. Se escuchará un “beep” corto y el programa iniciará. Luego de que un programa comienza, todos los botones (a excepción del de “DETENER/INICIAR”) se encontrarán desactivados.
Para detener el programa, presione el botón “DETENER/INICIAR” por aproximadamente 3 segundos. Se escuchará un “beep”, que significa que el programa ha sido apagado. Esta aplicación ayuda a prevenir cualquier interrupción accidental en la operación del programa.

MENÚ

Se utiliza para configurar distintos programas. Cada vez que es presionado (acompañado por un “beep” corto), varía el programa. A medida que pulsa el botón, los indicadores de 8 menús se irán iluminando. El tiempo de operación de cada programa se mostrará en la pantalla. Seleccione el programa que desee. Las funciones de los 8 menús serán explicadas a continuación:
1. **BÁSICO.** Amasado, elevamiento y cocción de pan normal. Puede agregar ingredientes para aumentar el sabor.
2. **RÁPIDO.** Amasado, elevamiento y cocción de pan en menor tiempo que en el programa BÁSICO, pero el pan resultante suele ser más pequeño y con una textura más densa.
3. **FRANCÉS.** Amasado, elevamiento (que implica un mayor tiempo) y cocción de pan, cuya corteza es más crocante y su textura, más suelta.
4. **VELOZ.** Amasado, elevamiento y cocción de pan de una manera muy rápida. Sin embargo, el pan resultante es el más duro de entre todos los menús de pan.
5. **TRIGO.** Amasado, elevamiento y cocción de pan con trigo. No se recomienda usar la función “demora”, ya que puede provocar resultados pobres.
6. **TORTA.** Amasado, elevamiento (con soda/polvo de hornear) y cocción.
7. **MASA.** Amasado y elevamiento, sin cocción. Retire la masa y úsela para hacer pan, pizza, pan al vapor, etc.
8. **HORNEAR.** Solamente cocción, ni amasado ni elevamiento. También utilizado para aumentar el tiempo de cocción en configuraciones elegidas.

COLOR DE LA CORTEZA

Con este botón, se puede seleccionar el color INTERMEDIO, OSCURO o CLARO para la corteza. El indicador del color seleccionado se iluminará.

ATRASAR TEMPORIZADOR “ △ ” o “ ▽ ”

Si desea que el dispositivo no empiece a trabajar inmediatamente, puede utilizar este botón para definir el tiempo de demora. Siga los siguientes pasos:
1. Seleccione el menú y el color de la corteza.
2. Fije el tiempo de demora presionando los botones “ △ “ y “ ▽ “. El tiempo de demora debe incluir el tiempo de cocción del menú seleccionado.
Por ejemplo: supongamos que son las 8.30 PM y desea que el pan este listo para servir a las 7:00 AM del día siguiente. En este caso, el tiempo de demora debe ser de 10 horas y 30 minutos. Presione los botones “ △ “ y “ ▽ “ hasta que 10:30 aparezca en la pantalla. Cada pulsación incrementa 10 minutos.
3. Presione el botón “DETENER/INICIAR” para activar el programa de demora. Podrá ver la cuenta regresiva en la pantalla.
Nota: por favor, tenga en cuenta que la demora máxima es de 13 horas. No use elementos perecederos como huevos, leche fresca, frutas y cebollas en el menú de demora.

CONSERVACIÓN DEL CALOR

El pan puede mantenerse caliente automáticamente hasta 1 hora después de la cocción. Para sacar el pan, simplemente apague el programa presionando el botón “DETENER/INICIAR”.

AMBIENTE

La máquina trabaja bien en un amplio rango de temperatura, pero habrá diferencias en el tamaño de los panes de una habitación muy caliente y una muy fría. La temperatura sugerida de la habitación es de entre 15ºC y 34 ºC.

SEÑAL DE ADVERTENCIA

1. Si la pantalla muestra “H:HH” luego de haber presionado el botón “DETENER/INICIAR” (véase figura 1), significa que la temperatura interior es demasiado alta. Debe detener el programa y desconectar el dispositivo del toma corriente inmediatamente. Luego, abra la tapa y deje que el aparato se enfríe por completo antes de volver a usarlo.
2. Si la pantalla muestra “E:EE” luego de haber presionado el botón “DETENER/INICIAR” (véase figura 2), significa que hay un problema en el circuito del sensor de temperatura. Por favor, asegúrese de que el sensor sea revisado cuidadosamente por un experto autorizado.



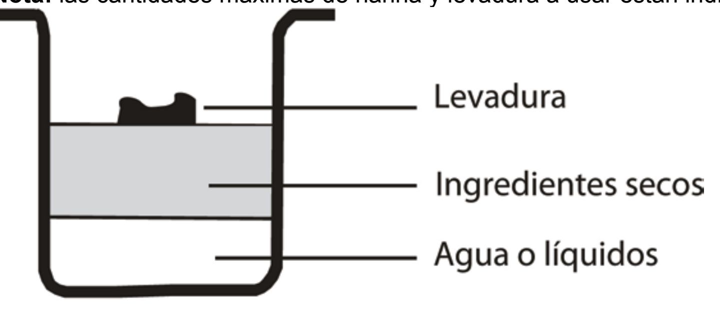
Fig.1 Fig.2

PRIMER USO

El dispositivo puede llegar a emitir un poco de humo y un olor característico cuando lo use por primera vez. Esto es completamente normal y se detendrá pronto. Asegúrese de que el aparato tenga ventilación suficiente.
1. Por favor compruebe que todas las partes y accesorios se encuentran completos y libres de daños.
2. Limpie todas las partes de acuerdo a la sección LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.
3. Fije el aparato (vacío) en el modo HORNEAR y hornee por aproximadamente 10 minutos. Dejar enfriar y vuelva a limpiar.
4. Seque todas las piezas cuidadosamente y ármelas. El aparato está listo para ser usado.

CÓMO HACER PAN

1. Coloque el molde en posición, y luego gírelo en sentido horario hasta que se encuentre en la posición correcta. Fije las cuchillas para amasar en los ejes de la unidad. Se recomienda rellenar los agujeros con margarina resistente al calor antes de colocar las cuchillas de amasar, para así evitar que la masa se pegue a las mismas. También de ese modo las cuchillas para amasar se remueven con facilidad.
2. Coloque los ingredientes en el molde. Por favor, siga las instrucciones de la receta. Generalmente se agregan primero el agua/sustancia líquida, luego el azúcar, sal, harina. Agregue siempre como último ingrediente la levadura o el polvo para hornear.
Nota: las cantidades máximas de harina y levadura a usar están indicadas en la receta.



3. Haga un pequeño hueco en la parte superior de la harina y agregue allí mismo la levadura. Asegúrese de que no entre en contacto con el líquido/sal.
4. Cierre el hueco con delicadeza y conecte el cable al toma corriente. Durante la operación, no abra nunca la tapa, pues de lo contrario el proceso terminará.
5. Encienda el interruptor en la parte lateral del dispositivo.
6. Presione el botón MENÚ/SELECCIONAR hasta elegir el programa.
7. Presione el botón COLOR para seleccionar el color de corteza.
8. Fije el tiempo de demora presionando los botones “△“ y “▽ “. Este paso puede obviarse en caso de que desee que la máquina comience a operar inmediatamente.
9. Presione el botón DETENER/INICIAR para comenzar la operación.
10. Para los programas BÁSICO, FRANCÉS, TRIGO, TORTA, se escuchará un “beep” largo durante la operación. Ésto sirve para

saber cuándo agregar los ingredientes. Abra la tapa y agréguelos. Es posible que salga vapor de la tapa durante la cocción. Ésto es completamente normal.
11. Una vez que el proceso se haya completado, se oirá un “beep”. Puede presionar el botón DETENER/INICIAR por aproximadamente 3 segundos para detener el proceso y quitar el pan. Usando guantes de cocina, abra la tapa y retire el molde girándolo en sentido anti-horario.
PRECAUCIÓN: ¡tanto el molde como el pan pueden estar muy calientes! Manejar cuidado.
12. Deje que el molde se enfríe antes de retirar el pan. A continuación, utilice una espátula antiadherente para aflojar suavemente los lados del pan del molde.
13. De vuelta el molde sobre una rejilla de alambre de refrigeración o sobre una superficie de cocina limpia, y agite suavemente hasta que el pan caiga.
14. Deje que el pan enfriar por aproximadamente 20 minutos antes de cortarlo. Se recomienda cortar el pan con un cortador eléctrico/dentado y no con un cuchillo de cocina/frutas, ya que estos últimos podrían deformar el pan.
15. Si no se encuentra en la habitación o si no ha presionado el botón DETENER/INICIAR al terminar la operación, el pan se mantendrá caliente automáticamente por 1 hora. Terminada la hora, se escucharán “beeps” y el dispositivo se desconectará automáticamente.
16. Cuando no se encuentre en uso o la operación haya concluido, desconecte el cable.

Nota 1: Antes de cortar en rodajas, use el gancho para remover las cuchillas para amasar ocultas en la parte inferior del pan. El pan está caliente, por lo que jamás use las manos para retirar las cuchillas para amasar.
Nota 2: Si el pan no ha sido comido por completo, se recomienda guardar los restos en bolsas/recipientes de plástico sellados. El puede ser almacenado en temperatura ambiente por aproximadamente 3 días. Si se necesitan más días de almacenaje, guarde el pan en la bolsa/recipiente de plástico sellado en la heladera. El tiempo máximo es de 10 días, ya que es casero y no posee conservantes.

INTRODUCCIÓN ESPECIAL

1. **Para panes RÁPIDOS.**
Los panes rápidos están hechos con soda/polvo de hornear, que es activado por la humedad y el calor. Para panes rápidos y perfectos, se recomienda que todos los líquidos se coloquen en el fondo del molde y los ingredientes secos, en la parte superior. Durante la primer mezcla, los ingredientes secos puede ser que se acumulen en las esquinas del molde, por lo que es necesario ayudar a la máquina a mezclar, para así evitar grumos de harina.
2. **Para panes VELOCES.**
Este dispositivo puede preparar un pan en 1 hora y 50 minutos con el programa VELOZ. Por favor, asegúrese de que el agua caliente esté entre los 48ºC y los 50ºC, use un termómetro para medir la temperatura, pues su importancia es crítica a la hora de hornear. Si la temperatura del agua es muy baja, el pan no se elevará hasta la altura esperada. Si la temperatura del agua es muy alta, los hongos de la levadura morirán antes de elevarse, lo que también afectará la cocción.

INTRODUCCIÓN: INGREDIENTES

1. Harina para pan.
Posee un alto contenido de gluten y de proteínas. Su elasticidad es buena y puede mantener la forma del pan luego del elevamiento sin colapsar. Como su contenido de gluten es superior que el de la harina común, se puede utilizar para preparar pan de mayor tamaño y con mejor fibra interna. La harina para pan es el ingrediente más importante.
2. Harina.
No contiene polvo para hornear. Se la puede utilizar para hacer panes veloces.
3. Harina integral de trigo.
La harina integral de trigo es una harina molida de trigo que contiene la piel y la vaina. Es una harina más pesada y con más nutrientes que la harina común. El pan hecho de harina integral de trigo suele ser más pequeño en tamaño. Por eso, muchas recetas suelen combinar la harina de trigo integral y la harina de pan para lograr el mejor resultado.
4. Harina de trigo moreno.
Es un tipo de harina muy fibrosa, similar a la harina integral de trigo. Para obtener un mayor tamaño luego de la elevación, debe ser combinada con harina para pan (en mayor proporción).
5. Harina con levadura.
Contiene levadura, por lo que es usada especialmente en la elaboración de tortas.
6. Harina de maíz y harina de avena.
Están hechas de maíz y de avena por separado. Son los ingredientes aditivos en la elaboración de pan, se utilizan para mejorar el sabor y la textura.
7. Azúcar.
Es un ingrediente muy importante para aumentar el sabor dulce y el color del pan. Por otro lado, es el alimento de la levadura. Mayormente se utiliza el azúcar blanco, aunque tanto el azúcar moreno, en polvo y otros tipos pueden ser utilizados en ocasiones especiales.
8. Levadura.
Luego del proceso de levadura, la misma producirá dióxido de carbono. Éste expandirá el pan y suavizará las fibras internas. De

todos modos, para que el proceso sea rápido, necesita carbohidratos, como azúcar y harina, en forma de alimento.
1 cucharadita de levadura seca activa = ¾ cucharadita de levadura instantánea.
1.5 cucharaditas de levadura seca activa = 1 cucharadita de levadura instantánea.
2 cucharaditas de levadura seca activa = 1.5 cucharaditas de levadura instantánea.
La levadura debe ser almacenada en el refrigerador. De lo contrario, el hongo en ella morirá por la temperatura alta. Antes de utilizar, compruebe la fecha de elaboración y de vencimiento. Guárdela de vuelta en el refrigerador lo más pronto posible luego de cada uso. Generalmente, las fallas en el elevamiento del pan se deben a problemas con la levadura. A continuación, cómo comprobar que la levadura se encuentra fresca y activa:
a) En una taza de medición, coloque ½ taza de agua tibia (45ºC-50ºC).
b) Coloque 1 cucharadita de azúcar blanca en la taza y revuelva. Luego, espolvoree 2 cucharaditas de levadura sobre el agua.
c) Coloque la taza de medición en un lugar tibio por aproximadamente 10 minutos. No agite el agua.
d) La espuma debe ser de hasta 1 taza. De lo contrario, la levadura está muerta/inactiva.

9. Sal.
Es necesaria para mejorar el sabor de la harina para pan y el color de la corteza. Pero la sal puede también impedir que la levadura se eleve, por lo que no use demasiada sal en una receta. Por otro lado, el tamaño del pan será mayor si es sin sal.

10. Huevos.
Mejoran la textura del pan y lo hacen más nutritivo y de mayor tamaño. Deben ser pelados y agitados de manera uniforme.

11. Grasa, mantequilla y aceite vegetal.
La grasa suaviza el pan y demora la fecha de vencimiento. La mantequilla debe ser derrita o cortada en pedazos pequeños antes de ser utilizada.

12. Polvo para hornear.
Se utiliza para el elevamiento de la torta. Como no necesita tiempo de subida, y puede producir aire, éste forma burbujas, que suavizan la textura del pan utilizando un principio químico.

13. Soda.
Es similar al polvo para hornear y se puede utilizar en combinación con el mismo.

14. Agua y otros líquidos.
El agua es un ingrediente esencial. Generalmente, la mejor temperatura del agua está entre los 20ºC y los 25ºC. El agua puede ser reemplazada por leche fresca o por agua mezclada con un 2% de leche en polvo, que mejorará tanto el sabor del pan como el color de la corteza. En algunas recetas, se utilizan jugos, como por ejemplo de manzana, naranja o limón entre otros, para resaltar el sabor del pan.

PESO DE LOS INGREDIENTES

Un detalle importante a la hora de preparar un buen pan es utilizar la cantidad justa de ingredientes. Se recomienda utilizar tazas y/o cucharas de medición para obtener las cantidades precisas. De lo contrario, el pan se puede ver afectado.
1. Cómo medir los ingredientes líquidos.
Tanto el agua como la leche fresca o la solución con leche en polvo, deben ser medidas con tazas de medición. Observe el nivel de la taza de medición con sus ojos horizontalmente. Cuando mida aceite para cocinar u otros elementos, limpie la taza de medición cuidadosamente, no debe tener otros ingredientes.
2. Cómo medir los ingredientes secos.
Con ayuda de una cuchara, se debe llenar cuidadosamente la taza de medición y nivelar con un cuchillo una vez llena. Ésto es totalmente necesario, ya que las cantidades extras pueden afectar el equilibrio de la receta. Al medir pequeñas cantidades de ingredientes secos se debe utilizar una cuchara de medición y nivelar con cuidado para no afectar el equilibrio de la receta.
3. Secuencia de agregados.
La secuencia para agregar los ingredientes debe ser respetada. Generalmente, la misma es: ingredientes líquidos, huevos, sal, leche en polvo, etc. Al agregar los ingredientes, la harina no puede estar completamente mojada, ya que la levadura sólo puede ser colocada en harina seca. Además, la levadura no puede tocar la sal. Luego de que la harina haya sido amasada por un tiempo, se escuchará un “beep”, que significa que se puede agregar ingredientes frutales a la mezcla. Si estos últimos son agregados con mucha anterioridad, el sabor disminuirá luego de un largo tiempo de mezclado. Al usar la función de demora, jamás agregue ingredientes perecederos, como por ejemplo huevos o ingredientes frutales.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Nro.	Problema	Causa	Solución
1	Sale humo desde la ventilación al hornear.	Algunos ingredientes se encuentran adheridos a/cerca de los elementos para calendar. Durante el primer uso: hay aceite en la superficie de los elementos para calentar.	Desconecte el aparato y limpie los elementos para calendar (tenga cuidado de no quemarse). Durante el primer uso: seque el aparato y abra la tapa.
2	La corteza inferior del pan es muy gruesa.	El pan es dejado por mucho tiempo en el molde con la función de conservación del calor, por lo que pierde mucha agua.	Retire el pan antes, sin utilizar la función de conservación del calor.

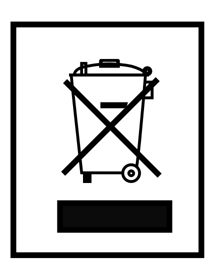
3	Es muy difícil retirar el pan.	Las cuchillas están muy adheridas al eje del molde.	Luego de retirar el pan, llene el molde con agua caliente y sumerja las cuchillas por 10 minutos. Luego retírelos y seque.
4	Los ingredientes no se mezclan correctamente y está mal el horneado.	1. El menú seleccionado no es adecuado.	Seleccione un menú apropiado.
		2. Luego de operar, se ha abierto la tapa varias veces por lo que el pan está seco, el color de la corteza no es marrón.	No abra la tapa durante la última parte del elevamiento.
		3. Las cuchillas no pueden rotar y revolver adecuadamente.	Compruebe los agujeros de las cuchillas. Luego, saque el pan y opere sin carga. Si continua la falla, contacte al centro de servicios autorizado más cercano.
5	Se muestra “H:HH” luego de presionar el botón DETENER/INICIAR.	La temperatura del aparato es muy alta como para preparar pan.	Pulse el botón DETENER/INICIAR y desconecte el aparato. Luego, retire el molde y abra la tapa hasta que el dispositivo se enfríe por completo.
6	Se escuchan ruidos de motor, pero no se mezcla la masa.	El molde no se encuentra en la posición correcta o la masa es muy larga como para ser revuelta.	Compruebe que el molde se encuentre en la posición correcta, que la masa esté hecha de acuerdo a la receta y que los ingredientes hayan sido medidos adecuadamente.
7	El tamaño del pan es tan grande que empuja la tapa.	La cantidad de levadura/agua es excesiva. La temperatura del ambiente es muy alta.	Compruebe los factores superiores, reduciendo apropiadamente las cantidades de acuerdo a las causas verdaderas.
8	El pan es muy pequeño/no tiene elevamiento.	No hay levadura o su cantidad es insuficiente. Por otro lado, puede ser que la actividad de la misma sea pobre ya que la temperatura del agua es muy alta, o se encuentra mezclada con sal, o la temperatura de la habitación es muy baja.	Compruebe la cantidad/estado de la levadura. Aumente apropiadamente la temperatura.
9	La masa es tan grande que desborda el molde.	La cantidad de líquidos es demasiada, por lo que la masa es muy suave. La cantidad de levadura es excesiva.	Reduzca la cantidad de líquidos y mejore la rigidez de la masa.
10	El pan se derrumba en la parte media cuando se hornea la masa.	1. La harina usada/el polvo para hornear no son lo suficientemente fuertes como para elevar la masa.	Use harina para pan/polvo para hornear más fuerte.
		2. La velocidad de la levadura es muy rápida o su temperatura es muy alta.	La levadura debe ser usada en temperatura ambiente.
		2. Mucho agua provoca que la masa sea muy húmeda y suave.	De acuerdo a la capacidad para absorber agua, ajuste la cantidad de la misma en la receta.
11	El pan es muy pesado y denso.	1. Demasiada harina o muy poca agua.	Reduzca la cantidad de harina o aumente la cantidad de agua.
		2. Demasiados ingredientes frutales o mucha harina integral de trigo.	Reduzca la cantidad de dichos ingredientes y aumente la cantidad de levadura.
12	Al cortar el pan, la partes del medio está hueca.	1. Demasiada agua/levadura. Falta sal.	Reduzca apropiadamente el agua/levadura. Compruebe la cantidad de sal utilizada.
		2. La temperatura del agua es muy alta.	Compruebe la temperatura del agua.
13	La superficie del pan está adherida con polvo seco.	1. Hay ingredientes en el pan con mucha glucosa, como por ejemplo mantequilla, bananas, etc.	No agregue ingredientes con mucha glucosa en el pan.
		2. No se está revolviendo adecuadamente, falta agua.	Compruebe la cantidad de agua y el estado del aparato.
14	La corteza es muy gruesa. El color al preparar tortas (o comidas con mucha azúcar) es muy oscuro.	Diferentes recetas/ingredientes tienen una gran influencia a la hora de preparar pan. Utilizar mucha azúcar implica un color muy oscuro de horneado.	Si se trata de una receta con mucha azúcar, para evitar el color excesivamente oscuro presione el botón DETENER/INICIAR para interrumpir el programa de 5 a 10 minutos antes del tiempo de finalización programado. Antes de retirar el pan/torta, manténgalo/a en el molde por aproximadamente 20 minutos con la tapa cerrada.



CARACTERÌSTICAS TÈCNICAS

230V~ 50Hz 700W Clase I

Reciclaje



Este producto presenta el símbolo de desecho selectivo para equipamientos eléctricos y electrónicos (WEEE).
Esto significa que el producto debe ser manejado siguiendo las directivas europeas 2002/96/EC de reciclaje o desmantelamiento para minimizar el impacto ambiental.
Para más información, por favor, entre en contacto con las autoridades locales o regionales.
Los productos electrónicos no incluidos en el proceso de selección selectiva son potencialmente peligrosos para el ambiente y la salud humana debido a la presencia de substancias peligrosas.

NOTA:
Si ocurrieran mejoras técnicas, serán incluidas en la nueva versión del manual de instrucciones y no serán informadas. Para confirmar los cambios en la apariencia del producto o en el color, refiérase al producto real.

Las imágenes aplicadas son de carácter ilustrativo pudiendo ser modificadas por el fabricante sin previo aviso.